



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAB GAI (TAYLAND)

Tavuk kıyması 1/2 kg.
Tavuk ciğeri 100 gr.
Kişniş yaprağı 5 adet
Limon suyu 1 çay bardağı
Taze soğan 4 adet
Kum soğan 2 orta boy
Balık sosu 1 tatlı kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Pirinç 2 yemek kaşığı
Acı kırmızı biber 1 yemek kaşığı
Taze nane yaprağı 30 adet
Su 1/2 litre

Kişniş yaprakları, kuru ve taze soğanlar ince ince doğranır. Tavuk kıyması ve tavuk ciğeri yüksek ateş de pişirilir. Ateşten indirilen tavuk kıyması ve ciğerine, doğranan malzemeler, limon suyu, balık sosu, tuz, kızartılmış pirinç, acı kırmızı biber, nane ve su eklenir, malzemelerin hepsi karıştırılır ve servis yapılır.



Fotoğraf "şerife abla" tarafından gönderildi. 07.11.2016